



**BANC
 D'ESSAI**

Les balsamiques blancs

Voilà un produit, mariage de moût concentré et de vinaigre de raisin blanc, où le prix est véritablement un signe de qualité.



1 Dodi SUAVE

La vraie particularité de ce condiment blanc est son vieillissement en barriques (exactement comme pour le balsamique noir). Outre le fait que ce traitement assombrit sa robe ambrée, il lui procure également des notes boisées qui relèvent délicieusement ses saveurs de raisins mûrs. Sucré et très doux, son goût miellé déglacera superbement les coquilles saint-jacques tout comme il viendra ensoleiller à merveille les salades d'hiver.

Condimento Barricato, 11,70 € les 25 cl (46,80 € le litre), en épicerie fines.



2 Lima TROP VIF

Son flacon teinté vert olive et son ouverture évasée protègent ce condiment bio de la lumière. Influencé par la couleur sombre de la bouteille, la transparence du liquide est troublante. Sa dégustation confirme l'ascendance du vinaigre de vin blanc sur le moût cru de Pinot blanc. Il apporte ainsi une saveur tonique qui réveille ce qu'elle touche mais qui manque aussi de douceur.

Condimento Bianco di Modena, 6,30 € les 25 cl (25,20 € le litre), réseau bio.



3 Leonardi PRÉCIEUX

Réputé en Italie, élaboré à Modène, ce flacon digne d'un parfumeur contient un condiment à la hauteur de son prix. Il sublime les ingrédients qu'il rencontre. À la fois puissant et doux, après l'attaque vinaigrée, ce sont les notes fruitées qui explosent en bouche, libérant la richesse de leurs parfums et leur côté sucré (mais sans excès). Un vrai régal sur un parmesan ou sur une salade de fruits.

Condimento Balsamico Bianco, 30,05 € les 25 cl (120,20 € le litre), dans les épicerie fines.



4 Oliviers & Co SUCRÉ

Ce condiment de qualité produit à Modène, composé largement de moût de vin blanc concentré, offre un nectar doré et sirupeux. Il surprend les papilles par sa rondeur et son ampleur en bouche. Devant la quasi absence d'acidité et sa note fruitée si proche du sirop, on serait tenté de le boire ! Une touche presque exotique dans les vinaigrettes.

Condiment blanc, 11,50 € les 25 cl (46 € le litre), boutiques et sur le site de la marque.



5 Maille AGRESSIF

Dans les rayons, si l'œil est attiré par ce liquide doré, son surprenant petit prix éveille un doute que la dégustation confirme : on est loin du balsamique attendu. Aucune rondeur et peu de fruit en bouche, en revanche l'acidité vinaigrée est bien présente. C'est un bon vinaigre blanc, mais n'en espérez pas plus !

Condiment balsamique blanc, 2,99 € les 25 cl (11,96 € le litre), en grandes surfaces.



6 Sur les Quais DÉLICAT

On paye un peu cher le flacon-spray (de surcroît non rechargeable) mais l'idée est assez économique et plutôt pratique pour disperser le condiment en touche finale sur une assiette composée. Peu acide et assez équilibré, il diffuse une note fraîche et légère qui souligne sans s'imposer, mettant en valeur les crudités ou les ceviches avec une certaine subtilité.

Condiment balsamique blanc, 12 € les 10 cl (120 € le litre), épicerie fines, boutiques, site de la marque.